

КОЛЛЕКЦИЯ ЛЕТО 2025

Top
decor



ЛЕТНЯЯ КОЛЛЕКЦИЯ



КРАСИТЕЛЕЙ TOP DECOR



Вдохните атмосферу яркого лета в ваши десерты с новой коллекцией красителей «Лето 2025» от Top Decor.

Шесть восхитительных оттенков, вдохновлённые насыщенными красками летней природы.

Лазурные и фиолетовые тона перенесут вас на морское побережье, а зелёные и розовые оттенки — напомнят о спелых ягодах. «Яично-желтый» придаст вашим десертам солнечный и игривый оттенок.

Каталог «Лето 2025» — это палитра вдохновения для создания ярких и вкусных летних шедевров!

BUBBLE SUMMER

82655 Джус бабл со вкусом персика



Джус бабл со вкусом апельсина

82656 Джус бабл со вкусом клубники



Джус бабл – секрет идеального лета

ДЖУС БАБЛ

Разноцветные лопающиеся шарики с жидким фруктовой начинкой. Идеально подходят для десертов, коктейлей, кофе, чая и других напитков. Готовый продукт, удобное хранение. Длительный срок хранения. Отлично переносят заморозку и дефростацию.



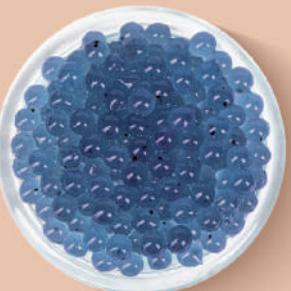
Йогурт



Малина



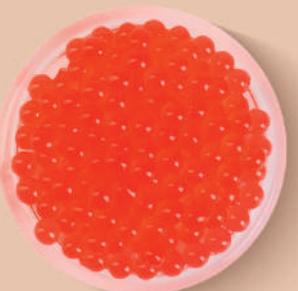
Ромашка



Голубика



Карамель



Клубника



Браун-шугар



Клюква



Облепиха



Зелёное яблоко



Чёрная смородина



Ананас



Морошка



Гранат



Вишня



Манго-маракуйя



Апельсин



Персик





«На дворе 2025 год, и азиатские веяния полностью завладели строчками *best sellers* и *most wanted*. Всего 15 лет назад эксперименты с икрой со вкусом клубники или мохито казались нам гениальными изобретениями. Я и подумать не мог, что сегодня такие вещи можно будет встретить практически в каждой кофейне.

Я всегда отдавал предпочтение стилю, нежели мимолётной моде и трендам. Однако с появлением Джус БАБЛ, или джус боллов, я увидел новые возможности: следуя тренду, мы можем выразить наш уникальный стиль, и это действительно работает.

Эти маленькие пузырьки сока – изысканное текстурное дополнение для напитков и десертов. Они создают игру рецепторов, вызывая эффект «вау», который сегодня так важен для наших гостей.

Замечательно, что благодаря компании Top Decor эти игровые шарики теперь доступны каждому.

Эксперименты с Джус БАБЛ превратились в очаровательный набор легких и уникальных напитков, которыми мне не терпится с вами поделиться.»

Дэнис ВАЛЬДЕС
[@denis_valdes.unomas](https://www.instagram.com/denis_valdes.unomas)

Дэнис ВАЛЬДЕС

- Потомственный бартендер, со-владелец латиноамериканского бара Uno Mas (г. Минск).
- Менеджер по развитию безалкогольных напитков компании Комплекс бар.
- Со-основатель выставки BARECO в Минске.
- В компании SIMPLE отвечает за развитие рома и текилы.
- Победитель в номинации Best Brand Ambassador премии BarProof 2021.
- Любимый амбассадор 2022 и 2023 по версии премии Saint Petersburg Cocktail Week Awards.
- Бронзовый призёр глобального финала конкурса по текиле Tahona Society.



ЛИМОНАДЫ С ДЖУС БАБЛ

РОЗОВЫЙ КРЕМ

- Сироп Pinch & Drop Арбуз – 15 мл
- Сироп Pinch & Drop Земляника – 15 мл
- Сок лимона ОДК – 10 мл
- Джус бабл йогурт – 15 г
- Сильногазированная вода – 150 мл
- Лёд

АЙС ТИ ВИШНЕВЫЙ УЛУН

- Чай Молочный улун охлажденный Doppio – 150 мл
- Сироп фалернум ОДК – 25 мл
- Джус бабл вишня – 15 г
- Сок лайма ОДК – 10 мл
- Лёд



АЙС ТИ ЯГОДНЫЙ МОХИТО

- Чай Сенча охлажденный Doppio – 150 мл
- Лимонадная основа Pinch & Drop мохито – 30 мл
- Джус бабл голубика – 15 г
- Сок лайма ОДК – 5 мл
- Лёд



ЛИМОНАД ПРОВАНС

- кордиал С.О.Д.Е Смородина-лаванда-ананас – 30 мл
- Сок лимона – 10 мл
- Сироп Pinch & Drop Лаванда – 15 мл
- Джус бабл чёрная смородина – 15 г
- Сильногазированная вода – 150 мл
- Лёд

ТРОПИКАЛ АЙС ТИ

- Чай чабрец охлажденный Doppio — 150 мл
- Концентрат Манго ODK — 25 мл
- Джус бабл Манго-маракуйя — 15 г
- Сок лайма ОДК — 10 мл
- Лёд



ЛИМОНАД КЛУБНИКА-ФЕЙХОА-ЯБЛОКО

- Основа для лимонада Pinch & Drop Клубника-Фейхоя — 30 мл
- Джус бабл зелёное яблоко — 15 г
- Сильногазированная вода — 150 мл
- Лёд



ЛИМОНАД ЦВЕТЫ ВЕСНЫ

- Кордиал С.О.Д.Е Личи-лотос-фиалка — 25 мл
- Сироп Pinch & Drop Фиалка — 15 мл
- Джус бабл клубника — 15 г
- Сок лимона — 5 мл
- Сильногазированная вода — 150 г
- Лёд



ДВОЙНОЙ АПЕЛЬСИНОВЫЙ БАМБЛ

- Эспрессо – 30 мл
- Апельсиновый сок (свежевыжатый) – 120 мл
- Сироп Pinch & Drop ваниль – 20 мл
- Джус бабл карамель – 15 г
- Лёд – 10 кубиков



АЙС МАТЧА ЕЖЕВИКА-МАЛИНА

- Молоко 3,5 – 200 мл
- Матча подготовленная – 40 мл
- Сироп ежевика – 20 мл
- Джус боллы малина – 15 г
- Лёд

АЙС МАТЧА ЛАТТЕ ПЕРСИК-ЛЕМОНГРАСС

- Молоко 3,5 – 200 мл
- Матча подготовленная – 40 мл
- Сироп лемонграсс – 20 мл
- Джус боллы персик – 15 г
- Лёд



ЭСПРЕССО ТОНИК ГРАНАТ-КАРАМЕЛЬ

- Эспрессо – 30 мл
- Тоник – 120 мл
- Сироп P&D гранат – 20 мл
- Джус бабл карамель – 15 г
- Лёд – 10 кубиков







тесто

начинка

сборка

МОТИ «АПЕРОЛЬ»

Ингредиенты:

- Рисовая мука — 150 г
- Сахар — 120 г
- Вода — 200 г

- Растительное масло — 1 ч. л.
- Кукурузный крахмал — 1 ст. л.
- Шепотка соли
- Ванилин
- Краситель «Апельсиновый»

Способ приготовления:

1. В воде развести сахар и соль для растворения.
2. Муку смешать с ванилином и добавить к жидкой смеси.
3. Перемешать до однородности, добавить масло и краситель.
4. Первый способ: натянуть пищевую плёнку на миску с тестом и сделать небольшие дырочки, поставить в микроволновку на 3 минуты.
- Второй способ: сварить тесто на сковороде, постоянно помешивая до такого состояния, чтобы оно полностью отлипало от поверхности сковороды.
5. Готовое тесто завернуть в пищевую плёнку и оставить до полного остывания.

Ингредиенты для кремовой начинки:

- | | |
|-------------------------|------------------------------|
| • Творожный сыр — 150 г | • Шоколад белый — 90 г |
| • Сливки — 50 г | • Апероль "pinch&drop" — 3 г |
| • Сахарная пудра — 20 г | • Пюре (сваренное) — 100 г |

Ингредиенты для апельсинового пюре:

- Пюре «апельсин» — 200 г
- Сахар — 50 г
- Пектин nh — 5 г

Центр: Джус бабл «Апельсин»

Способ приготовления апельсинового пюре:

1. В ёмкости смешать сахар и пектин.
2. Выложить пюре в сотейник.
3. Подогреть до 40–45 градусов и дождиком высыпать сахар и пектин.
4. Постоянно помешивая прогреть на высоком нагреве ещё минуту. Снять с огня. Остудить.

Способ приготовления кремовой начинки:

1. Смешать сливки, сахарную пудру и творожный сыр.
2. Расплавить и остудить шоколад, затем добавить к крему.
3. Добавить пюре и концентрат «Апероль», перемешать.

1. Переложить Джус бабл в полусфераe поменьше и заморозить.
2. Отсадить готовый крем в полусфераe побольше, в центр положить замороженные шарики, заморозить полностью начинку.
3. Поделить тесто на небольшие порции (7–8) и тонко раскатать.
4. Достать замороженные полусфераe с начинкой и собрать моти.
5. По желанию украсить, готово!



МОТИ «ПОРНСТАР МАРТИНИ»

Рецепт теста одинаковый. Меняется только краситель «Оранжевая»

Ингредиенты для кремовой начинки:

- Творожный сыр – 150 г
- Сливки – 50 г
- Сахарная пудра – 20 г
- Шоколад белый – 90 г
- Концентрат маракуйя “pinch&drop” – 3 г

Центр: Джус бабл «Манго-маракуйя»

Способ приготовления кремовой начинки:

1. Смешать сливки, сахарную пудру и творожный сыр.
2. Расплавить и остудить шоколад, затем добавить к крему.
3. Добавить концентрат “маракуйя” и перемешать

Сборка:

1. Переложить Джус Бабл в полусфераe поменьше и заморозить
2. Отсадить готовый крем в полусфераe побольше и в центр положить замороженные шарики, заморозить полностью начинку
3. Поделить тесто на небольшие порции (7-8) и тонко раскатать
4. Достать замороженные полусфераe с начинкой и собрать моти
5. По желанию украсить, готово!

начина

МОТИ «ПИНА КОЛАДА»

Рецепт теста одинаковый. Меняется только краситель «Жёлтая»

Ингредиенты для кремовой начинки:

- Творожный сыр – 150 г
- Сливки – 50 г
- Сахарная пудра – 20 г
- Шоколад белый – 90 г
- Пюре кокоса – 30 г

Центр: Джус бабл «Ананас»

Способ приготовления кремовой начинки:

1. Смешать сливки, сахарную пудру и творожный сыр.
2. Расплавить и остудить шоколад, затем добавить к крему.
3. Добавить пюре и перемешать.

Сборка:

1. Переложить Джус Бабл в полусфераe поменьше и заморозить
2. Отсадить готовый крем в полусфераe побольше и в центр положить замороженные шарики, заморозить полностью начинку
3. Поделить тесто на небольшие порции (7-8) и тонко раскатать
4. Достать замороженные полусфераe с начинкой и собрать моти
5. По желанию украсить, готово!

МОТИ «КЛУБНИЧНЫЙ МОХИТО»

Рецепт теста одинаковый. Меняется только краситель «Клубничная»

Ингредиенты для кремовой начинки:

- Творожный сыр – 150 г
- Сливки – 50 г
- Сахарная пудра – 20 г
- Шоколад белый – 90 г
- Концентрат «Мохито» “pinch&drop” – 3 г
- Пюре лайма (агробаз) – 15 г

Центр: Джус бабл «Клубника»

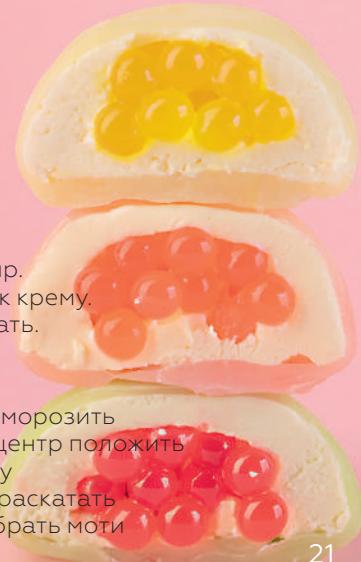
Способ приготовления кремовой начинки:

1. Смешать сливки, сахарную пудру и творожный сыр.
2. Расплавить и остудить шоколад, затем добавить к крему.
3. Добавить пюре и концентрат «Мохито», перемешать.

Сборка:

1. Переложить Джус Бабл в полусфераe поменьше и заморозить
2. Отсадить готовый крем в полусфераe побольше и в центр положить замороженные шарики, заморозить полностью начинку
3. Поделить тесто на небольшие порции (7-8) и тонко раскатать
4. Достать замороженные полусфераe с начинкой и собрать моти
5. По желанию украсить, готово!

начина





82089 Джус бабл со вкусом чёрной смородины



tp100638 Мармелад со вкусом лимона

82657 Джус бабл со вкусом манго-маракуйя

67008 Насадка простая d 7мм



82089 Джус бабл со вкусом чёрной смородины



tp92704 Мармелад со вкусом малины 3Д



67004 Насадка простая d 3мм

tp100645 Мармелад со вкусом апельсина 3Д долёвка



Джус бабл со вкусом апельсина

tp100553 Вафельные бабочки белые

79251 Насадка «Роза» 104

82656 Джус бабл со вкусом клубники





24



83683 Джус бабл
со вкусом голубики



84495 Джус бабл
со вкусом йогурта



82657 Джус бабл
со вкусом манго-маракуйя

25

МОРОЖЕНОЕ С ДЖУС БАБЛ

Летний хит – мороженое с Джус бабл!

Дополните любимый летний десерт яркими фруктовыми шариками, которые лопаются во рту, создавая взрыв вкуса и удовольствия.

Идеальное сочетание для жарких дней – экспериментируйте с разными вкусами и получайте незабываемые ощущения от этого уникального мороженого.



82655 Джус бабл со вкусом персика



26

82659 Джус бабл со вкусом браун шугар

82658 Джус бабл со вкусом карамели



83683 Джус бабл со вкусом голубики



82656 Джус бабл со вкусом клубники



82089 Джус бабл со вкусом чёрной смородины



82139 Джус бабл со вкусом малины



27



tp101260 Драже золотой микс



tp101260 Драже
«Золотой микс»

tp62967 Посыпки
«Сердечки мини
перламутровые белые»

tp95446 Посыпки
«Шарики микс пастель/оригами»

tp15833 Посыпки «Конфетти пастельное»



tp97884 Посыпки микс
«Лето в парке»



tp101260 Драже
«Золотой микс»

tp62967 Посыпки
«Сердечки мини
перламутровые белые»

tp95446 Посыпки
«Шарики микс пастель/оригами»

tp15833 Посыпки «Конфетти пастельное»





tp100553 Вафельные
бабочки белые

7161 Кондитерская насадка
XXL «Дорожка 789»

hk81913 Пищевой краситель
для аэробрифа красный

hk81845 Пищевой краситель
для аэробрифа жёлтый

tp100447 Посыпки
жемчужный микс № 1



tp101185 Медальоны
«С Днём рождения надписи»

tp101260 Драже золотой микс

tp97747 Посыпки помпоны жёлтые

tp97754 Посыпки помпоны розовые

tp93459 Посыпки микс бабочки цветные

tp19626 Посыпки вермишель жёлтая



tp35909 мастика сахарная белая

tp82033 мастика для моделирования белая



Официальный дистрибутор ООО «ДЕКО-ПРО»
deco-pro.ru

Розничные магазины:

121359, Россия, г. Москва, ул. Партизанская, д. 43.
Тел./факс: +7 (495) 739-22-62, +7 (499) 398-07-88.

197183, Россия, г. Санкт-Петербург, ул. Савушкина, д. 36.
Тел./факс: +7 (812) 779-11-20, +7 (812) 779-11-40.

Телефон интернет-магазина: +7 (495) 739-62-67.



vk.com/topdecor_ru



t.me/topdecor_ru



dzen.ru/topdecor_ru



youtube.com/@topdecor_ru

